

<<咖啡赏味志>>

图书基本信息

书名：<<咖啡赏味志>>

13位ISBN编号：9787108034496

10位ISBN编号：7108034492

出版时间：2010-9

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：苏彦彰

页数：155

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<咖啡赏味志>>

前言

我不是一个咖啡高手，但是我确定我对咖啡有一股无可救药的狂热。

从小因为爸妈喜欢喝咖啡，所以也跟着喝，虽然当时喝的都是速溶咖啡，但也练就了对咖啡因完全免疫的体质。

真正接触到咖啡是在一位登山社学长的宿舍，当时他用摩卡壶现煮的咖啡让我发现在速溶咖啡之外还有一个如此美好的世界。

很幸运的，退伍之后我赶上了台湾研究咖啡的热潮，通过网络讨论与搜寻体认了咖啡世界的深奥和有趣，但是在同时也发现许多人对于咖啡的误解有多深，这些人之中甚至还包括咖啡的从业者。

正因如此，我才想把自己浅薄的咖啡知识贡献出来，让更多喜欢咖啡的朋友可以一窥这迷人的黑色世界。

这本书最重要的部分是关于咖啡的正确观念。

在咖啡的世界钻研了一段时间后，我深深觉得：只要有正确的咖啡观念，不难煮出够水准的咖啡。

所以我花了许多篇幅来写这些放诸四海皆准的正确观念，希望这些观念可以进入每一个热爱咖啡的朋友心中，在追寻咖啡真理的路上少一些失败，多一点成就。

中国从来就不是咖啡的消费大国，加上东方以茶为主的传统，所以早期的咖啡馆主要卖空间气氛而不是咖啡本身；上咖啡馆的人心中所在意的是坐在桌子对面的人而非杯子里面的咖啡，既然顾客心态如此，店家也就不会求自身的精进，继续供应品质不佳的咖啡。

久而久之许多人对于咖啡的印象自然是既酸又苦，不加奶精与糖不能入口这样的观念让许多想进入咖啡世界的人怯步。

<<咖啡赏味志>>

内容概要

这本书最重要的部分是关于咖啡的正确观念。

在咖啡的世界钻研了一段时间后，我深深觉得：只要有正确的咖啡观念，不难煮出够水准的咖啡。所以我花了许多篇幅来写这些放诸四海皆准的正确观念，希望这些观念可以进入每一个热爱咖啡的朋友心中，在追寻咖啡真理的路上少一些失败，多一点成就。

<<咖啡赏味志>>

作者简介

苏彦彰，台南人，台湾“国立台南艺术大学”艺术硕士。

登山、铁人三项、音乐与音口向为其闲暇的嗜好。

退伍后接触精品咖啡世界，从此不能自拔。

曾远赴法国巴黎蓝带厨艺学校学习法国料理和甜点，立志拉近专业厨房与家庭餐桌之间的距离。

目前从事咖啡与法式餐点的顾问与教学工作

<<咖啡赏味志>>

书籍目录

自序Part 1 发现一杯好咖啡 欢迎进入精品咖啡的世界! 认识咖啡豆 咖啡豆的选购与保存 咖啡的品尝与鉴赏 咖啡用语小辞典Part 2 冲煮一杯好咖啡 煮好咖啡的五大守则 不可忽略的重要器具——磨豆机 法式压滤壶冲煮方式 滤冲式冲煮方式 塞风壶冲煮方式 摩卡壶冲煮方式 意式浓缩;中煮方式 制作绵密细致的奶泡Part 3 烘焙属于你的咖啡豆风味 点石成金的化学魔术——烘焙 烘焙实战入门 开始动手烘焙吧!
气流式烘豆机烘焙方式 直火式:平底锅烘焙方式 直火式:手网烘焙方式 钢杯烘豆器DIYPart 4
世界主要咖啡产区指南 世界著名咖啡豆图鉴

<<咖啡赏味志>>

章节摘录

插图：对西方人而言，咖啡是一种生活中不可或缺的饮料，其重要性与地位正如茶叶在中国一般，许多西方人一早起床就是一杯咖啡，工作的时候手边一杯咖啡，休息的时候还是喝咖啡……所以咖啡已经是他们生活的一部分了。

但对于在台湾长大的我们来说，提到“喝咖啡”，往往会联想到浪漫情调或是有品味的象征，当然这是因为在我们的生活文化中，咖啡是属于外来的饮料，而且也因为当初的价格不低，所以让咖啡更难以进入一般人民的日常生活中。

在从前的氛围中，所谓的喝咖啡所指的并不是咖啡的本身，而是咖啡馆的氛围以及喝咖啡所显现的身份地位，既然主角不是咖啡本身，咖啡的品质便少有人重视（或者说缺少分辨咖啡优劣的能力），时间一久，品质不佳的咖啡便逐渐当道，到后来的结果便是大多数人印象中的咖啡是一杯苦苦酸酸的黑水，必须要加糖与奶精才能入口，即使目前咖啡已经十分普及，喜欢喝咖啡的人比比皆是，但是大部分人口中的咖啡其实指的是速溶咖啡或是罐装咖啡，真正喝过好咖啡或懂得喝好咖啡的人仍属少数族群。

<<咖啡赏味志>>

编辑推荐

《咖啡赏味志》：作者多年的咖啡心得倾囊相授，通过《咖啡赏味志》，你将进入前所未知的美妙咖啡世界，全面提升咖啡鉴赏力——认识咖啡豆、选购与保存、品尝与鉴赏行家级咖啡冲煮技巧STEPBYSTEP新鲜咖啡豆烘焙DIY实践入门全球主要产区精品咖啡豆指南。

你是否喝过一杯真正的好咖啡，一杯没有令人不舒服的苦辣与酸甜，只有香醇风味与丰富口感的咖啡？

者从一名爱好者进而投入咖啡t宫的经营，通过《咖啡赏味志》将多年的咖啡心得倾囊相授。

从认识咖啡豆与主要产区的特色、选购与保存要领、品尝与鉴赏到各种冲式与技巧。

尤其是提供了简单易学的咖啡豆DIY烘焙方式。

兼具观念普及与实用不论是初入门还是有心更上一层楼的咖啡爱好者都能从中受益。

自己冲一杯真正的好咖啡。

就从这里开始烘焙新鲜的咖啡豆正确的研磨适当的冲泡技巧萃取出咖啡迷人的香气与丰然后...品尝吧！

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>